VOCABULARIO NÁHUATL DEL MAGUEY Y EL PULQUE



Gerardo Bravo Vargas



VOCABULARIO NÁHUATL
DEL
MAGUEY Y EL PULQUE

Gerardo Bravo Vargas

VOCABULARIO NÁHUATL
DEL
MAGUEY Y EL PULQUE

Gerardo Bravo Vargas



ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL MUSEO DEL MAGUEY Y EL PULQUE AC.
EDICIÓN DIGITAL

Portada: Acueducto de Tembleque, imagen tomada del A*tlas Pintoresco e Histórico de los Estados Unidos Mexicanos* publicado por Antonio García Cubas.

Diseño y maquetación: El autor.

Para citar este libro:
Bravo Vargas, Gerardo. *Vocabulario náhuatl del maguey y el pulque,* Edición del autor, México, 2014.

Primera Edición 2014
Gerardo Bravo Vargas

Juárez Sur No. 28-A, Tepeyahualco, Zempoala, Hgo.
CP. 43834.
Website: http://www.gerardobravo.com
E-mail: info@gerardobravo.com



www.gerardobravo.com
Hecho en México.

Dedicado a:

Ruth Areli Benítez Pérez
notonaltzin

Con afecto para:

Mis papás: Cesáreo y Juana
Mis hermanos: Salvador y Amada
Mis sobrinos: Sebastián y Noelia

A la
Asociación de Amigos del
Museo del Maguey y el Pulque

Agradecimientos especiales a
Enrique Rivas Paniagua
Raúl Guerrero Bustamante

ÍNDICE


MUSEO DEL MAGUEY
Y EL PULQUE

INTRODUCCIÓN

El maguey: denominado por Joseph de Acosta como el árbol de las maravillas y catalogado como género en 1753 por el naturalista sueco Carl Von Lineo como *agave* que significa admirable o noble, es efectivamente una planta admirable de la que se obtienen maravillas, siendo una de ellas los numerosos vocablos náhuatl y otomies empleados en el aprovechamiento del maguey y el pulque.

La finalidad del presente trabajo es reunir en sus páginas los numerosos vocablos empleados en el aprovechamiento del maguey y la producción del pulque en el altiplano central mexicano, incluyendo algunas especies de flora y fauna asociadas directamente con usos o leyendas, siendo los términos reunidos mediante trabajo de campo desde finales de 2009 en la zona del altiplano central mexicano entre los estados de México e Hidalgo, que es mejor conocida como Los llanos de Apan.

Si bien el léxico empleado en la región constituye por si solo un tema de estudio más extenso, esta obra contempla únicamente las palabras náhuatl y otomí por considerarlo un tema que nos permite profundizar en nuestras raíces históricas, la preservación de lenguaje indígena en riesgo de desaparecer y ser además un tema bastante rico para su análisis -esto es ya de manera personal-.

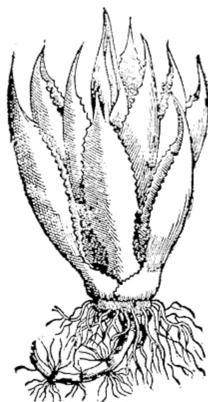
De interés a los estudiosos es la formación de muchos términos con las raíces metl y octli respectivamente, que fueron los nombres que ostentaron en la antiguedad el

maguey y el pulque, es bien sabido y no será tema de discusión en esta obra la etimología de maguey cuyo origen podemos rastrear en Las Antillas, no así el término pulque, del cual sugerimos un claro origen náhuatl aunque de procedencia un tanto oscura.

Si bien es probable que existan términos que no se encuentren registrados en el presente trabajo, vale la pena destacar que todos estos se cotejaron con otros vocabularios, por lo cual considero la presente obra una fuente de consulta indispensable para relacionarse con términos a los que no suelen estar acostumbrados propios y extraños de la región.

El presente vocabulario contiene de manera alfabética las voces registradas con raíces náhuatl y otomí, colocando una explicación del origen de la palabra, su uso y de ser posible, discusiones en torno a su significado.

Gerardo Bravo Vargas
Octubre de 2014



• A •

Acocote: (náhuatl). Especie de calabaza cuya forma alargada característica permite su uso para la extracción del aguamiel. Para su empleo, una vez seca se retiran las semillas por la parte inferior, donde es colocado un cuerno de res que se denomina *llave*, al otro extremo se hace un pequeño orificio donde el tlachiquero succiona aire para crear un vacío que permite el almacenamiento del líquido depositado en el cajete del maguey.
Molina menciona la palabra acocotli y traduce: *yerua que parece hinojo o auenencia para facar miel de los magueyes*. La palabra deriva de las raíces *atl* - agua y *cocotli*, traducida por Molina como garguero; Siméon, Molina y Sahagún coinciden en el término *cocotli* como garganta; sin embargo, no debemos tomarlo de manera literal sino en el sentido de tubo o almacén de líquido.

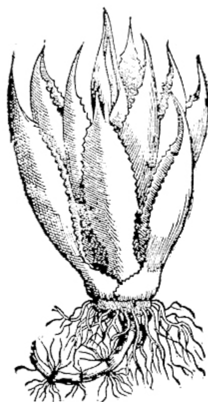
Amezotar: (náhuatl). Se denomina así al maguey que se seca o comienza a secarse.
La traducción es "maguey que se hace viejo", en español el sufijo *a* indica algunas veces "tomar forma de" o bien "hacerse", la palabra mezote por otro lado deriva de las raíces náhuatl *metl*-maguey y *zotl*-cosa vieja, maguey viejo.

Apache: (náhuatl). Se denomina de esta manera a un tejido acolchado de ixtle que se coloca sobre el lomo de los burros bajo el fuste para formar los aparejos, donde posteriormente se carga al animal con diversos productos, entre ellos las castañas con aguamiel.
La palabra es sin duda náhuatl, sin embargo no registra esta voz Molina, Siméon o Sahagún; parece derivar de *paxtli* que significa cubrir alguna cosa, probablemente *tlapaxtli*, que significaría "cubierta de algo".

Ayate: (náhuatl). Tejido de ixtle de confección sencilla empleado para los más diversos usos. Suele utilizarse como colador, para carga, etc.
Deriva de la voz náhuatl *ayatl* que Molina y Sahagún registran como *manta delgada de algodon, o de maguei.*

Ayoteco: (náhuatl). Variante de maguey cultivada en la zona; aunque es de baja calidad el aguamiel, es valorado el corto tiempo que tarda en producirlo.
Es originario de Ayotla, México, de *Ayotlan*-Lugar de tortugas y el gentilicio *tecatl*.

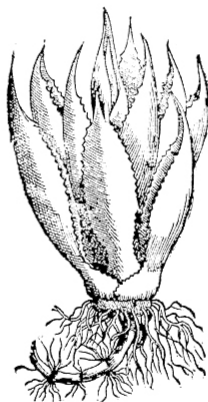
Atecomatado: (náhuatl). Técnica de raspado del cajete del maguey consistente en dar una forma lo más parecida a la base de una olla.
Deriva de la voz *tecomate*-olla redonda y el sufijo *a*-tomar forma de; "tomar forma de olla redonda".



• B •

Bingui: (otomí). Bebida extraida del tronco del maguey. Se produce asando la piña en un horno de barbacoa, se machaca y se fermenta, realizando el proceso en un recipiente con pulque.
La palabra es un híbrido castellano-otomí que indica el probable origen de esta bebida; deriva de las raíces *bino*-vino y *ngui*-jugo, "jugo-vino".

Bingarrote: (otomí). Bebida producida a partir de la destilación del bingui. En la región el bingarrote se obtiene del cocimiento de pencas de maguey.
Probablemente la palabra se deriva de un despectivo hacia el bingui, señalando así que es un producto de menor calidad.



• C •

Cajete: (náhuatl). Recibe este nombre la hoquedad realizada en el centro del maguey para la producción de aguamiel, siendo en ella donde mana el nectar. La hoquedad es también empleada en cierta técnica para la producción de pulque, la cual recibe el nombre de perro o perrito. Se denomina también a un recipiente de forma cóncava de usos múltiples generalmente hecha de plástico, metal o barro.
Deriva de la palabra náhuatl *caxitl*, que Molina y Sahagún registran como escudilla, una especie de plato hondo donde se depositaban alimentos.

Calpanería: (náhuatl). Recibe este nombre el conjunto de chozas donde habitan los peones o trabajadores de una hacienda o rancho.
Deriva de *calpan*-caserío y *-ería*, sufijo abundancial.

Calpixque: (náhuatl). Se denomina de esta manera al mayordomo de la finca.
Deriva de las raíces náhuatl *calli*-casa y *pixqui*-guardián; "El que guarda la casa".

Chachahuate: (náhuatl). Recibe este nombre cierto tipo de roedor que vive en las magueyeras, es un ratón pequeño, de color gris claro, vientre blanco y hocico prominente.
Existe la creencia entre pobladores del altiplano que este enseñó a obtener el aguamiel de los magueyes, ya que hace pequeños orificios en el maguey próximos al mezontete, sitio de donde obtiene el jugo del maguey para alimentarse; hay personas que relatan la colocación de pequeñas piedras por el roedor en el orificio que hizo. Otros entrevistados indicaron que se trata del metoro el que realiza este descubrimiento.
Su nombre deriva del náhuatl *chachauatl* de las raíces *chacha*-reduplicativo de *cha*-roer, *-oa*-acción verbal y *-tl*, partícula de personificación; se traduce como "roedor". Molina anota en su vocabulario *Chachauatl. liron, o cierto animal como rata*.

Chamalote: (náhuatl). Nombre que recibe el pulque al que se le ha agregado una mayor cantidad de aguamiel de la necesaria, proporcionandole un sabor dulce porque la fermentación es más lenta.
Probablemente deriva del náhuatl *chamaua*-crecer, engordar, madurar y la partícula de personificación *-otl*, indicando que el pulque está madurando o fermentando aún.

Chaminí: (otomí). Variante de maguey cultivada en la zona, produce pulque con altos niveles de alcohol.
Probablemente derive de *s'a*-claro, y *míni*-espina "espina clara", de acuerdo a los registros de López Yepes.

Chichimeco: (náhuatl). Nombre que recibe cierta especie de maguey caracterizado por tener líneas amarillas que recorren la orilla de las pencas, es llamado también meco.
Es probable que el uso de la palabra no haga referencia al origen geográfico del maguey, sino a las líneas de color ya que los grupos chichimecas solían emplear pintura corporal durante la batalla y celebraciones, tomando así un gentilicio para nombrar a esta especie de maguey.

Chinicuil: (náhuatl). (*Hypopta agavis*) Especie de lepidóptero color rojo que se produce en el mezontete en algunas especies de maguey; procede de una mariposa nocturna que deposita en la parte mas gruesa de las pencas sus huevecillos. Son comestibles y de no extraerse producen daños a las piñas de los magueyes.
La palabra náhuatl puede provenir de dos orígenes siendo el primero el citado por todos los autores hasta el momento; puede derivar de *chichilocuilin*, del náhuatl *chichiltic*-rojo, y *ocuilin*-gusano, "gusano rojo", Siméon registra este término en el sentido de *gusano, cebo o gusanos que están dentro del hombre*. Otra traducción probable es que proviene de *tzinocuilin*, indicando que los gusanos viven en la parte inferior del maguey, de las raíces *tzin*-en el sentido de base, parte baja o raíz, y *ocuilin*-gusano. También es conocido con el nombre de chilocuil, tecol o gusano colorado.

Chiva: (náhuatl). Cactácea arborescente del género *Cylindropuntia* conocida en la región como cardón o chiva, es empleada para dar cuerpo al pulque.
Proviene del náhuatl *tzihuactli*, nombre que recibía esta cactácea en la época prehispánica. Sahagún registra su uso en el templo llamado *Teotlalpan* para rodearlo, Siméon por otro lado indica que se trata de un arbusto que crece en sitios rocosos.

Cimate: (náhuatl). Recibe este nombre el tubérculo de la planta conocida en la región como frijol cimarrón, empleada para dar cuerpo al pulque.
Deriva de la palabra náhuatl *cimatl*, nombre genérico que denominaba a diversas raíces o tubérculos empleados en la medicina y gastronomía indígena según registra Sahagún. Molina registra también la palabra *cimauia* como *echar rayz de cimatl enla miel de maguei para darle buen parecer*.

La raíz de cimate es mencionada en el códice Badiano-De la Cruz en el folio 49r sin relacionarlo con el pulque, también es mencionada por Francisco Hernández; vale la pena mencionar que intérpretes de ambos trabajos señalan el frijol ayocote como la especie citada en ellos, siendo un error de generalización del nombre cimate, que como explicamos es un nombre genérico para diversas especies. No se encontró nombre científico de la planta local.

Contlapanear: (náhuatl). Se denomina así a la acción de romper y voltear un surco por mitad, recorriendo con el arado la parte media del mismo.
La palabra es un híbrido náhuatl-castellano de interesante formación, ya que deriva del castellano *con* que suele emplearse para indicar *junto a* o *cerca de*, la palabra náhuatl *tlapani* que significa romper y el infinitivo -*ar*; proporcionandonos la traducción de "romper junto a".

Copalaxtle: (náhuatl). Se denomina de esta manera a la semilla del árbol de Pirú (*Schinus molle*), empleada para la preparación del copalote. La especie tiene numerosos usos en la medicina tradicional mexicana.
Este árbol se introdujo a México a mediados del siglo XVI por el virrey Antonio de Mendoza, originaria de Perú de donde toma su nombre ya que durante los siglos XVI y XVII era frecuente la grafía *Pirv* o *Piru*.

La palabra copalaxtli se forma del náhuatl *copalli*, que es el nombre genérico empleado para llamar a una goma, resina, barniz o incienso, y *axtli*-semilla. Fray Agustín de Vetancurt indica que el nombre náhuatl del árbol del pirú fue *copalcuahuitl* "*El árbol del Perú, que los efpañoles llama Molle,y los Indios Copalquahuil*"; en otomí al árbol del pirú se llama *rzāc̓anthūhni*, "árbol banco", probablemente porque se suele sentar bajo sus sombra.

Una vez aclarado que el nombre era *copalcuahuitl*, se debe saber que la palabra *copalli* no equivale a incienso como diversos historiadores interpretan, a esto el propio Vetancurt dice: "*Las gomas que genéricamente ſe llaman Copalli*"; es decir, la resina o goma de cualquier árbol recibió este nombre; semejante a la indicación de este autor en la obra *Rerum medicarum Nouae Hispaniae thesaurus seu Plantarum animalium mineralium mexicanorum historia* se indica: "*apellaturq peculiari nomine Copalli, & ſi indis hee dictio quodlibet gummi genus ſignificare ſolet*" o bien: "recibe el nombre especial de *copalli*, y se emplea en la lengua de las indias para significar cualquier tipo de goma"; quien conoce este árbol habrá notado la gran cantidad de resina que produce, a la que debe su nombre de "árbol de goma o resina".

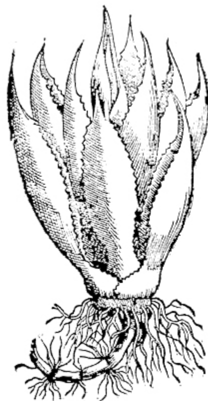
El copalaxtli, es la semilla del copalcuahuitl, "árbol de goma"; también llamado árbol del pirú o pirul.

Copalote: (náhuatl). Recibe este nombre cierto tipo de bebida preparada que incluye copalaxtli fermentado con pulque dulce.

Deriva del náhuatl *copaloctli*, de las raíces *copalli*-goma o resina y *octli*-nombre que recibía el pulque en la época prehispánica. Carlos Obeso indica el uso de astillas de árbol de pirú para su preparación, si bien no se pudo encontrar antecedente alguno de este medio de preparación no dudamos de su empleo.

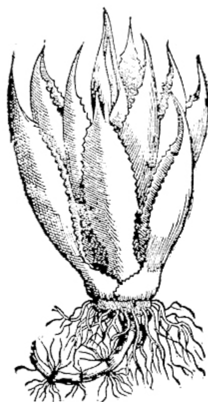
Cuilote: (náhuatl). Reciben este nombre las tiras resultantes del corte del quiote, mismas que son empleadas en diferentes formas.

La palabra de origen náhuatl es de dificil traducción, probablemente deriva de *cuelotl*, de las raíces *cueloa*-doblar una vara y la partícula de personificación -*otl*, resultando su significado "vara doblada".



• D •

Desmexixar: (náhuatl). Procedimiento mediante el cual se retira el mexixi de las pencas.
Deriva del predijo castellano *des*-separación de algo, el náhuatl *mexixi*-parte fibrosa de la penca situada bajo el mexiote, y el infinitivo -*ar*.

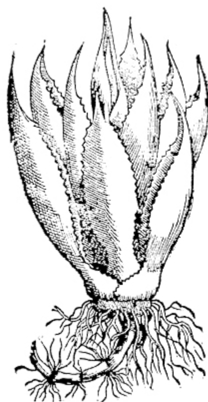


• E •

Empepexclar: (náhuatl). Procedimiento mediante el cual se coloca el apache y el fuste sobre el lomo de un burro.
Deriva del prefijo verbal castellano *en*-cubierto de, la raíz náhuatl *pepechtli*- colchón, cobertura o albarda, y el inifinitivo -*ar*.

Empulcado: (náhuatl). Se dice del tinacal cuyo balance entre el aguamiel entrante y el pulque saliente no es proporcional, recibiendo más aguamiel para fermentación que la producción final de pulque. Refiere también a una persona que se ha embriagado con pulque.
Deriva del prefijo verbal castellano *en*-cubierto de, el náhuatl pulque, y el sufijo -*ado*, que indica que el objeto ha recibido la acción.

Enguixar: (otomí). Se conoce de esta manera al efecto que produce el contacto del jugo de la penca del maguey con la piel, caracterizado por una fuerte sensación de picazón e irritación, los efectos se mitigan frotando una poca de tierra sobre la parte afectada.
Deriva del prefijo verbal *en*-cubierto de, la palabra otomí *guixi*-jugo de penca, y el infinitivo -*ar*.



• G •

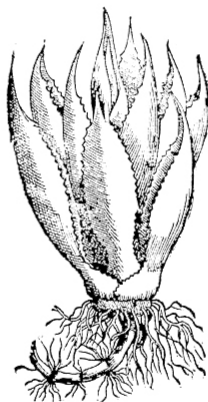
Guaje: (otomí). Planta herbácea de la familia de las Cucurbitáceas (*Legenaria siceraria*) cuyos frutos polimorfos una vez deshidratados adquieren gran dureza y ligereza en su cáscara, permitiendo su aprovechamiento como recipientes.

Aunque la palabra aparece registrada de manera usual como un nahuatlismo, parece ser un término otomí adoptado por otros pueblos y empleado hasta nuestros días; si bien es difícil distinguir en ocasiones los préstamos lingüisticos en la época prehispánica, algunas raíces nos permiten identificar su origen. La palabra guaje aparece registrada por diversos autores del siglo XVI, Sahagún refiere que *cria unos frutos parecidos al algarrobo*, proporcionando al igual que Molina la grafía *uaxi*, siendo esta es una pista importante pues ningún otro pueblo indígena empleó de manera tan diversa

la partícula *xi* para referirse a la cubierta de cualquier objeto, planta o animal; es decir, la raíz *xi* significa indistintamente hoja, pellejo, cáscara, piel, cubierta, cuero, etc.; la mayor parte de palabras relacionadas con piel que incluyen la partícula *xi* en náhuatl son préstamos del idioma otomí.

Gualumbo: (otomí). Nombre que reciben las flores que crecen en el quiote del maguey.
Si bien no existen vocabularios que registren su significado, este es bastante sencillo siendo una palabra de origen otomí que proviene de las raíces ‘*uada*-maguey, *do̱n*-flor *y bo*-quiote. El nombre es una corrupción fonética de ‘*uado̱mbo* o bien “flor de quiote de maguey”.

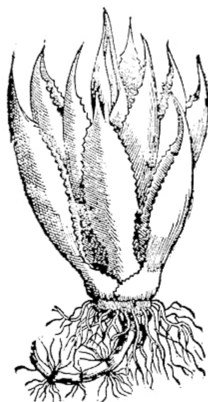
Guixe: (otomí). Se llama de esta manera al jugo cáustico de las pencas, este provoca una fuerte irritación en la piel que suele aliviarse frotando una poca de tierra en la parte afectada. Es empleado como desinfectante y para curar heridas superficiales y profundas por sus propiedades.
Diversos autores le dan origen otomí sin proporcionar sus raíces etimológicas, siendo bastante sencillo ya que en esta lengua jugo se dice *ngui* y hoja o penca se dice *xi*, de esta manera se traduce *nguixi* como jugo de penca.



• H •

Huacal: (náhuatl). Se denomina de esta manera a una especie de caja de madera formada por tiras de madera, usualmente fabricada de ocote, otate o caña en la cual se transporta mercancía, frutas, vegetales, etc.; en el altiplano es empleado un huacal para depositar la barbacoa que es cocida en horno subterráneo y se cubre de pencas de maguey.

La palabra es registrada por Molina y Sahagún como *uacalli* y aunque su etimología es confusa, guarda sin duda relación con la madera o las tablillas la primer radical, existiendo semejanza con la palabra *uapalli*-entarimado, siendo posible la existencia de aféresis en el término registrado por ambos frailes. Probablemente deriva de *quauhtli*-madera, y *calli*-casa, por extensión cubierta o caja. "Caja de madera".



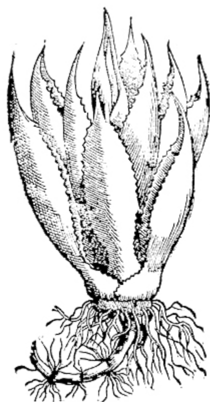
• I •

Itacate: (náhuatl). Se denomina de esta manera al conjunto de alimentos que se llevan al campo o en un viaje.
Del náhuatl *itacatl*, cuyas raíces son desconocidas; Molina traduce como *prouifion, mochila, o defpenfa de camino o matalotaje*.

Ixcapule: (náhuatl). Conjunto de fibras de una penca a la cual se ha retirado el mexiote.
De origen náhuatl pero de significado incierto, Miguel Macedo anota que deriva de *ix*-ixtle, *ca*-en y *púltic*-conjunto, significando "conjunto de ixtles o fibras"; sin embargo, ni Molina, Siméon o Sahagún registran palabra semejante. La palabra parece derivar más bien *ichcapolli*, de las raíces *ichca*-fibras, -*pol*-partícula aumentativa y -*li*-sufijo abstracto, significando "fibras grandes o fibroso".

Ixtle: (náhuatl). Nombre genérico aplicado a la fibra vegetal de diversos tipos de maguey, su uso es variado y generalmente se emplea para la confección de pequeños tejidos, cuerdas, ayates, prendas, etc.
La palabra aparece registrada por Molina como *ychtli* o *ichtli*, indicando que es un *cerro o copo de maguei*; por un lado *cerro* significa en español antiguo cerdas o cabello de algún animal y *copo* una porción de cáñamo, lino, lana u otro material que se va a hilar.

Iztete: (náhuatl). Formación fibrosa de consistencia dura y lisa localizada en el mezontete; es producto del secado de las pencas siendo su forma semejante a la de un hueso de mamey.
Del náhuatl *itztetl*-obsidiana, ya que los indígenas del Altiplano Central no empleaban metales para hacer artefactos punzocortantes y estos eran realizados con piedra de obsidiana, la palabra significa indistintamente obsidiana o navaja; resulta de interés que la palabra iztete se emplea aún en la región para designar las obsidianas de cualquier tipo, ya sean puntas de flecha, navajas o residuos.



• J •

Jamax: (náhuatl). Se denomina así a la parte de la penca que permanece en el mezontete una vez que se han retirado todas ellas del maguey.
La etimología resulta incierta, aunque Carochi registra la voz *xamani* en el sentido de objeto roto, siendo probable un híbrido náhuatl y otomí si unimos la palabra *xi* como penca; es decir, *xamaxi* significaría "penca rota".

Jegüite: (náhuatl). Nombre genérico aplicado a todo tipo de hierbas que crecen en el campo. Suele emplearse la palabra desjegüitar para señalar el retiro de todo tipo de hierbas que crecen en los cultivos. En la antigüedad el nombre aplicaba solo en aquellas plantas no comestibles.
Deriva del náhuatl *xihuitl*, voz náhuatl registrada por numerosos autores con el significado de hierba.

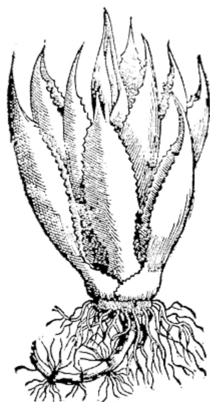
Jícama: (náhuatl). Nombre empleado para designar la parte inferior del quiote del maguey.
El término se emplea por la forma de esta sección del tallo en forma del tubérculo comestible del mismo nombre; la palabra es registrada como *xicamatl*, que aparentemente deriva de las raíces *xicalli*- término que designa objetos redondos y grandes con forma de un recipiente parecido a una jícara y *matl*-forma genérica para denominar una raíz.

Jícara: (náhuatl). Recibe este nombre cierto tipo de vasija redonda y honda obtenida a partir de un guaje, en ella se bebe el pulque.
Deriva del náhuatl *xicalli*, palabra que parece derivar de, *xi*-cáscara y *calli*-casa; es decir, casa de cáscara o bien cubierta del fruto.

Jicarear: (náhuatl). Acción de medir el pulque con jícaras como unidad de medida.
Del náhuatl *xicalli* y el infinitivo -*ar*.

Jicarero: (náhuatl). Término con el que se denomina al expendedor de pulque, ya que mide y sirve mediante jícaras.
Del náhuatl *xicalli* y el sufijo -*ero* para designar actividad o profesión.

Jimar: (náhuatl). Operación a través de la cual se retiran las pencas del maguey una vez que este ha dejado de producir aguamiel, suelen emplearse frescas como forraje para ganado o secas para la obtención de mezotes empleados como leña.
Del náhuatl *xima*, afeitar, rapar, labrar, etc., y el infinitivo -*ar*.



• M •

Maxantle: (náhuatl). Se denomina de esta manera a la formación de siembra en que los magueyes coinciden en todas direcciones.
De etimología náhuatl con raíces inciertas, probablemente deriva de *maxaltic*-dividido o bifurcado, haciendo referencia a las divisiones hechas entre los metepantles.

Metlaxcal: (náhuatl). Especie de tortilla echa con metzal, en algunas ocasiones se mezcla con cebada o trigo.
Deriva de las raíces náhuatl *metl*-maguey, y *tlaxcalli*, tortilla.

Mecate: (náhuatl). Nombre que recibe cualquier cuerda hecha de fibra vegetal, generalmente obtenida de variantes de maguey. Designa también cualquier cordel de tamaño pequeño.

Deriva del náhuatl *mecatl*, palabra que diversos autores interpretan en el sentido de cuerda. Las raíces se pueden derivar de *metl*-maguey y *catl*-hilo, “hilo del maguey”.

Meco: (náhuatl). Aféresis de chichimeco, empleado para designar a cierta especie de maguey. *Véase*.

Mecual: (náhuatl). Nombre que reciben las raíces grandes provenientes del maguey.
Para Robelo deriva de *metl*-maguey y *coatl*-culebra, para indicar el parecido existente entre las raíces y una serpiente por la forma de estas.

Mecuate: (náhuatl). Nombre que reciben los magueyes pequeños provenientes del rizoma de una planta adulta, los cuales se extienden en un área llamada coronilla.
Deriva del náhuatl *metl*-maguey y *coatl*-gemelo o semejante, término mitológico empleado para designar plantas, animales o personas semejantes o mellizas.

Mechichihual: (náhuatl). Recibe este nombre las espinas que se encuentran en forma de hilera a cada lado de una penca de maguey.
Deriva del náhuatl *metl*-maguey y *chichihualli*-pechos o chichis, “chichis del maguey”; el término es producto de la semejanza por su forma abultada con un pezón; es también probable un significado mitológico ya que se consideraba al maguey una deidad femenina.

Mechichil: (náhuatl). Recibe este nombre el maguey que está terminando su producción de aguamiel, al cual le salen manchas amarillentas y posteriormente rojizas.
Deriva del náhuatl *metl*-maguey y *chichiltic*-rojo o colorado, “maguey colorado”.

Meocuil: (náhuatl). Nombre que recibe el gusano blanco del maguey. Se trata de una especie comestible.
Deriva del náhuatl *metl*-maguey y *ocuilin*-gusano, "gusano del maguey".

Metepantle: (náhuatl). Nombre que recibe cada una de las hileras de un cultivo de maguey, el espacio entre cada una de estas recibe el nombre de megla.
Deriva de las raíces náhuatl *metl*-maguey y *pantli*-fila o hilera, "hilera de maguey".

Metoro: (náhuatl). Especie de roedor de color gris blanquecino que roe el mezontete de los magueyes y bebe aguamiel del cajete. Se caracteriza por tener al final de su cola una especie de mechón de pelo.
Sobre este animal hay creencia en la región que fue quien enseñó a los indígenas a aprovechar el aguamiel para producir el pulque. Probablemente deriva de *metl*-maguey y *toro* por semejanza al rabo de dicho animal.

Metzal: (náhuatl). Fibra resultante del proceso de raspado del cajete para que mane aguamiel.
Algunos autores dan por origen la palabra mexalli de las raíces *metl*-maguey y *xalli*-arena; sin embargo, no aparece esta forma registrada y es incorrecta pues la fibra no contiene basura ni es de consistencia arenosa. El vocabulario de Molina nos proporciona claves escenciales para comprender el origen de esta voz, siendo indudable la primer raíz como *metl*-maguey; referencias numerosas a la segunda las podemos encontrar en el folio 151r, *tzayani*, *tzayanaloni*, *tzayani* y *tzayanqui* significan rasgar, romper o desgajar algo; estas palabras contienen como primer elemento la voz *tza* que significaría rasgar y el sufijo verbal *-yan* que indica acción. Metzal significa raspadura o rasgadura de maguey de las raíces *metl*-maguey y *tzalli*-raspadura o rasgadura.

Metzalcar (náhuatl). Se denomina de esta manera al proceso mediante el cual se raspa el cajete del maguey dejando en la parte superior restos de metzal para favorecer la formación de una película dura y amarillenta conocida como tez. La palabra no es del todo frecuente y parece ser un término prácticamente en desuso.
Si bien la *c* intermedia parece ser una corrupción fonética de la voz, lo más probable es que la palabra derive de las raíces *metzalli*-raspadura de maguey, y el infintivo -*ar*.

Metzalear: (náhuatl). Se llama de esta manera al acto de alimentar con *metzal* a los animales o cuando se está consumiéndo por estos. Se dice ser un excelente forraje y se emplea principalmente en cerdos por su alto contenido de azúcares.
Deriva de las raíces *metzalli*-raspadura de maguey, y el infintivo -*ar*.

Mexinaztli: (náhuatl). Recibe este nombre la semilla del maguey contenida en la flor del quiote o gualumbo.
De las raíces náhuatl *metl*-maguey, y *xinachtli*-semilla; "semilla del maguey".

Mexiote: (náhuatl). Se conoce de esta manera a la cutícula que cubre la penca del maguey; también se denomina así al platillo consistente en carne de diferentes especies animales, verduras o plantas guisadas envueltas en la película de la penca.
Las raíces de la palabra derivan de *metl*-maguey, y *xiotl*-empielado; "empielado de maguey". Sobre el término empielado vale la pena explicar que se trata de un interesante préstamo lingüístico otomí con el término *xi*-piel, cubierta, cáscara, etc. y el sufijo abstracto náhuatl -*otl*, raíces que en conjunto nos proporcionan los términos de empielado, encascarado, cubierta de piel, etc.

Mexixi: (náhuatl). Tela fibrosa y gruesa que se encuentra bajo el mexiote.
Probablemente de *metl*-maguey, y *xixi*, reduplicativo de *xi*-piel, cáscara, cubierta, hoja, etc. y en el mismo sentido quizá signifique fibras. “Fibras del maguey”.

Mexolote: (náhuatl). Recibe este nombre un maguey cuate; es decir, cuando dos plantas de maguey crecen juntas producto del mismo rizoma.
El nombre es mitológico, por lo cual vale la pena destacar la preservación del uso de este, la leyenda narra que cuando diversos dioses debieron ser sacrificados para poner en movimiento al Quinto Sol, el dios Xólotl se escondió para no morir, convirtiéndose primero en una planta de maíz de dos cañas; al ser descubierto se escondió en un magueyal, donde tomó la forma de una penca doble o *mexolotl* (mexolotl, de *metl*-maguey, y *Xolotl*-Dios Xolotl); una vez más al verse descubierto huyó introduciéndose en agua para finalmente convertirse en un axolote.
Dentro de la mitología náhuatl se consideraba como el gemelo del dios Quetzalcoatl y en cierta manera una deidad temida y considerada maligna. Es probable que alguna reminiscencia forme parte de otros mitos locales relacionados con los mellizos o cuates en los cuales uno de ellos se considera maligno, siendo capaz de hacer mal de ojo o *xoxal* el cual se cura mediante la saliva del gemelo menor al cual llaman *banco*.

Mexcal: (náhuatl). Nombre que recibe la penca del maguey asada mediante horno o bien cierto tipo de pencas formadas naturalmente en ciertas temporadas con una tonalidad naranja-rojiza de sabor agradable y dulce.
Del náhuatl *meixcalli*, de las raíces *metl*-maguey, *ixca*-cocer o asar y *-lli*-sufijo abstracto. “Maguey asado o cocido”.

Meyahualón: (náhuatl). Palabra con que se designa a un maguey que ha sido capado prematuramente; es decir, aquel al cual se ha retirado el quiote antes del tiempo necesario para la producción de aguamiel.
Deriva de las raíces *metl*-maguey, *yahualli*-cosa redonda y el sufijo despectivo *-ón*. "Maguey redondón". Se le llama también maguey redondo o gordo por su aspecto distinto a un maguey que ha alcanzado la madurez al ser capado.

Meyolote: (náhuatl). Se denomina así al cogollo o parte inferior del tallo floral del maguey o quiote. Esta parte es retirada del maguey cuando este madura lo suficiente para iniciar la producción de aguamiel, siendo conocido el proceso como capado.
Deriva del náhuatl *metl*-maguey, y *yollotl*-corazón. "Corazón del maguey".

Mezcal: (náhuatl). Recibe este nombre cierta bebida alcohólica obtenida a partir del asado de pencas de diversas variantes de maguey.
La palabra deriva del náhuatl *metl*-maguey, *ixca*-cocer o asar y *-lli*-sufijo abstracto. "Maguey asado o cocido"; aunque por corrupción fonética (probablemente por haberse popularizado la bebida en el sur y occidente de México) el sonido *x* (sh) fue reemplazado paulatinamente por un sonido suave (ç), razón por la cual aunque el sentido etimológico tanto de la bebida como el dulce de mexcal es el mismo se permite una clara diferiencia en ambos términos.

Mezontete: (náhuatl). Se denomina así al tronco del maguey, el cual es empleado para formar la cavidad conocida como cajete donde se recolecta el aguamiel; suele emplearse también para la producción de pulque llamado "perrito". Una vez seco suele ser empleado en el mismo sitio para la formación de panales, de los cuales suele extraerse la miel

a finales de octubre o en los primeros días de noviembre durante los festejos de día de muertos, también tiene usos ornamentales, de almacenamiento de grano, como abono y combustible.
Deriva de las raíces *metl*-maguey, *tzontli*-cabello y *tetl*-cosa dura o piedra. “Cabellos duros del maguey”; esto es por la forma característica de la base en cuyo crecimiento la raíz asciende de tal forma que semeja una cabellera en el tronco del maguey.

Mezonte: (náhuatl). Recibe este nombre el mezontete que se ha partido en trozos y se emplea como abono en el campo.
Deriva de las raíces *metl*-maguey y *tzontli*-cabello y en general objetos de aspecto poroso o granulado.

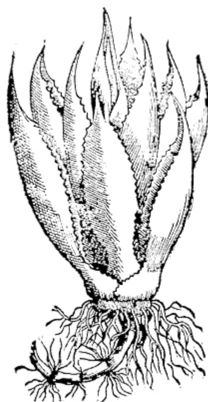
Mezontle: (náhuatl). Nombre que recibe el mezontete asado, es de sabor dulce.
Deriva de las raíces *metl*-maguey y *tzontli*-cabello, que en composición suele designar cabeza de algún objeto, en este caso “cabeza del maguey”.

Mezote: (náhuatl). Recibe este nombre la penca seca del maguey, la cual es empleada generalmente como combustible.
Deriva de las raíces *metl*-maguey y *tzotl*-cosa seca o vieja; “maguey viejo o seco”. Algunos lingüistas interpretan como basura de maguey lo cual es un error grave, Molina apunta claramente la palabra *meçotl* como maguey seco.

Mezotera: (náhuatl). Recibe este nombre cierta especie de víbora que se localiza en los magueyes. (Especie no identificada).
De las raíces *mezotl*-maguey seco, y el sufijo *-era* para indicar ocupación o actividad.

Mixiote: (náhuatl). Véase Mexiote.

Mixiotero: (náhuatl). Nombre despectivo con el cual se designa a las personas que explotan de manera ilegal el mexiote.
Del náhuatl mexiotl-mexiote y el sufijo *-ero* para designar actividad o profesión.

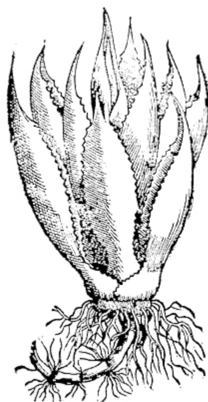


• N •

Nana: (náhuatl). Nombre que recibe la semilla de pulque para la fermentación de otras tinas. Se llama así al pulque de la primer tina en la cual se produce el pulque mediante un cuidadoso proceso de fermentación.
Nahuatlismo de *nantli*-madre, se entiende así que se trata de la madre del pulque.

Neutle: (náhuatl). Sinónimo de pulque.
Algunos autores derivan la palabra de *necuoctli*, de las raíces *necutic*-dulce o azucarado y *octli*-pulque; sin embargo, Sahagún apunta el término *necutli* como *miel reciente que sale del maguey*.

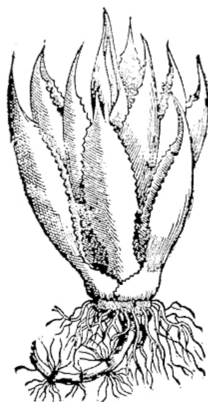
Nochotle: (náhuatl). Bebida preparada con tuna y pulque.
Deriva de *nochoctli*, de las raíces *nochtli*-tuna y *octli*-pulque.



• O •

Ocaxtle: (náhuatl). Sinónimo de raspador, instrumento metálico forma elíptica con el cual se realiza el raspado en el interior del cajete para la obtención de aguamiel.
Probablemente de *ocaxitl,* de las raíces *octli*-pulque, *caxitl*-vasíja cóncava y el sufijo abstracto -*tl*. "Vasija del pulque".

Opatle: (náhuatl). Palabra empleada para designar las hierbas y/o raíces empleadas para dar cuerpo al pulque.
Del náhuatl *ocpatli*, de las raíces *octli*-pulque, y *patli*-medicina; "medicina del pulque".



• P •

Papalote: (náhuatl). Designa a cierto tipo de mezote proveniente de la parte superior del maguey, lo caracteriza su consistencia ligera.
El término *papallotl* podría tener alguna relación con las diversas tonalidades que presenta el mezote, derivando de *papalli*-colorido, este a su vez reduplicativo de *palli*-color, y el sufijo de personificación abstracta -*otl*; "mezote colorido".

Peojal: (náhuatl). Tierras de labranza de mala calidad, generalmente pedregosos o con altas cantidades de arena.
Híbrido náhuatl-castellano, deriva de las raíces peón-trabajador no especializado que trabaja en el campo, y *xalle*-arenal; "arenal de peón". Suele emplearse generalmente en plural como peojales, siendo su uso singular únicamente en pláticas individualizadas.

Pinacate: (náhuatl). Especie de escarabajo del órden de los Coleópteros, de color negro brillante cuya característica principal es la fetidez que produce al sentirse amenazado. Causa graves daños al maguey y se le considera una especie nociva, su mordida es lo suficientemente fuerte para desprender pequeños trozos de carne en una persona, siendo frecuentes estos ataques con anterioridad.
Molina registra el nombre de *pinacatl* como *efcarauajo grande y bermejo que no buela*, siguiendo el vocabulario la raíz *pinaua* significa tener verguenza, aunque es poco probable una relación con ello. Es probable que derive de la palabra *tzopinacatl* de las raíces *tzopinia*-picar o punzar algo, *nacatl*-carne, y el sufijo abstracto *-tl*; "punzador de carne", el término no parece descabellado pues tanto los magueyes como las personas son precisamente punzadas gravemente por este pequeño insecto.

Poxco: (náhuatl). Designa cualquier producto, planta, fruta o animal en estado de descomposición.
Del náhuatl *poxcauqui* que Molina define como cosa mohosa.

Pulque: (náhuatl). Bebida alcoholica blanca y espesa que se obtiene a partir del fermento del jugo del maguey.
El origen etimológico de la palabra ha sido un tema discutido desde hace más de 100 años, pues no coincide con el nombre que se daba a esta bebida en tiempos prehispánicos, donde la palabra *octli* era la única empleada para designar al licor del maguey. Una de las definiciones más acertadas fue publicada por Cecilio Robelo en su diccionario de aztequismos, considerado entre los más importantes estudios de voces náhuatl introducidas al idioma español.
Diversos diccionarios de mexicanismos recogen el texto de Robelo y le atribuyen el análisis etimológico de la palabra; sin embargo, es necesario aclarar que el significado se debe

al entonces ministro de relaciones exteriores en Bélgica, Ángel Núñez de Ortega, fallecido en Bruselas en el año de 1890. A continuación se transcribe el texto de Robelo a fin de analizarlo con mayor cuidado:

> *PULQUE. Licor fermentado que extraían y extraen los indios del maguey. El P. Sahagún, hablando de las peregrinaciones de las tribus nahoas, refiriéndose á los Anahuacmixtecas, dice: «Estos mismos inventaron el modo de hacer el vino de la tierra: era muger la que comenzó y supo primero ahugerar los magueyes para sacar la miel de que se hace el vino, y llámabase maiyoel, y el que halló primero las raíces que echan en la miel se llamaba Pantecatl. Los autores del arte de saber hacer el pulcre así como se hace ahora, se decían Tepuztecatl, Quatlapanqui, Tlitoa, Papatztactzocaca, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulcre en el monte llamado Chichinauhía; y porque el dicho vino hace espuma, también llamaron al monte Popozonaltepetl, que quiere decir monte espumoso. Hecho el vino, convidaron los dichos a todos los principales viejos y viejas, en el monte que ya está referido, donde dieron á comer á todos, y de beber el vino que habían hecho, y á cada uno estando en el banquete, dieron cuatro tazas de vino, y á ninguno cinco porque se emborrachasen, y hubo un cuexteco que era caudillo y señor de los Cuextecas que bebió cinco tasas de él, echó por ahí sus maxtles descubriendo sus vergüenzas de lo cual los dichos inventores del vino, corridos y afrentándose mucho, se juntaron todos para castigarle; empero como lo supo el Cuexteco, se pura vergüenza se fue huyendo de ellos, y los demás que entendían su lenguage, y fuéronse ácia Panútla de donde ellos habían venido, que al presente se dice Pantlan, y los españoles la dicen Pánuco; y en llegando al puerto no pudieron*

ir adelante, por lo cual allí poblaron, y son los que al presente dicen Toociome, que quiere decir en mexicano tooampohoan y en romance nuestros próximos, y su nombre que es Cuexteca, tomáronlo de su caudillo y señor que se decia Cuextecatl.»

El P. Clavijero hablando del vino dice: «El vino más común y el mejor de los mexicanos, es el del maguey, que ellos llaman octli, y los españoles pulque. Hácese del modo siguiente: cuando el maguey llega á cierto tamaño y madurez, le cortan el tallo, ó por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, que están en el centro de la planta y dejan allí una cavidad proporcionada. Raspan después la superficie interior de las lonjas gruesas que circundan aquella cavidad y de ella sacan un jugo dulce, en tanta cantidad, que una sola planta suele dar en seis meses mas de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha mas de dos mil.»

«Sacan el jugo de la cavidad con una caña, ó mas bien con una calabaza larga y estrecha, y después lo ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede antes de las veinticuatro horas. Para facilitar la fermentación y dar más fuerza á la bebida, le ponen una yerba que llaman ocpatli, ó remedio del vino. El color del pulque es blanco, el sabor algún tanto áspero y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanto como el vino de uva. Es bebida sana y aprécianle por muchas razones, pues es excelente diurético y remedio eficaz para la diarrea.»

Nadie sabe con certeza sobre la época en que se descubrió el pulque y por cual de las tribus indígenas. Ya hemos visto lo que dice Sahagún. No podemos omitir, aunque sea muy conocida, la poética leyenda de Xochitl, como descubridora del pulque entre los toltecas.

Bajo el reinado de Tecpancaltzin, un noble tolteca llamado Papantzin descubrió y preparó el pulque ó jugo fermentado de maguey, y como un singular

presente, lo ofreció al monarca, por mano de su hija Xochitl, joven pudorosa y agradecida, de la que el Rey se enamoró con locura. Por medio de personas de confianza hizo saber su amor a la doncella, logrando su correspondencia y que se le entregara, siendo el fruto de esta unión meconetzin, que significa el hijo del maguey. Según Veytia, el presente o regalo hecho por Xochitl a Tecpancaltzin, no fué un jarro de pulque, como escribe Don Carlos M. Bustamante, adulterando (como lo hace observar Don José Segura) el texto de Sahagún, pues el citado historiador dice: «Llevaba en las manos un azafate, y en él algunos regalos comestibles, siendo el principal un jarro de miel de maguey.» - Chimalpain en sus anales dice que los mexicanos en su peregrinación, por el año 1200, descubrieron el pulque.

ETIM. Clavijero dice: Pulque no es palabra española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se hablaba en Chile, en la cual, pulque es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse; pero es difícil adivinar como pasó este nombre á México. - Esta aseveración de Clavijero es inadmisible, porque como hace observar el Sr. Núñez Ortega, la palabra pulque era conocida en México. cuando ni el reino de Chile ni aún el del Perú habían sido descubiertos por los Españoles En efecto, usó de ella el contador Rodrigo de Albornoz en carta dirigida a Carlos V con fecha 15 de Diciembre de 1525. tres meses antes de que Francisco Pizarro concertase en Panamá la malograda expedición de Guayaquil. Además, Orozco y Berra advierte que no pudo encontrar la voz pulque en el diccionario de chilenismos de Don Zorobabel Rodríguez.

«Es cierto, dice el Sr. Núñez,» que una tribu de aquella región (Chile), actualmente domiciliada junto al río Lima y usa la palabra pulco para nombrar cierta bebida embriagante preparada con la especie algarobia «Pero

ese nombre, agrega el Señor Núñez, fue quizá introducido en chile por los Conquistadores de México que pasaron al Perú con Alvarado y después acompañaron á Pedro de Valencia - Fray Diego de Duran, dice que el vocablo pulque no es mexicano sino de las Islas, como maíz y naguas y otras voces que trajeron los conquistadores de la Española. La aseveración de este fraile es gratuita, porque en las Islas no conocieron el pulque bajo ninguna forma, ni su nombre se registra en algún diccionario antillano. - El señor Núñez Ortega opina que pulque es una adulteración del participio mexicano poliuhqui, descompuesto. He aquí su exposición: «A primer exámen creímos que la voz pulque resultaba de una metonimia directa; es decir, que el poliúhqui uctli (Vino descompuesto) pasó á ser designado por el participio que le daba su calidad determinante, y que el sentido meramente abstracto de la palabra poliuhqui, había tomado después el carácter de nombre con sentido concreto, como es el caso de la voz huiztli (punzante), que por si sola significa úctli nuevo. Pero en segunda consideración, y á causa de la letra r introducida en el barbarismo pulcre, hemos venido a juzgar que el uso de aglutinación tan complicada como poliuhquiúctli, por más que no fuese extraordinaria en la lengua náhuatl, debió originar desde el principio un apócope en el participio poliúhqui, convirtiendo la dicción poliúh (-qui) + úctlipoliuhúctli y sucesivamente poliúclti, conservando todavía en 1520 su natural epítasis. Es probable que la voz poliúctli fuese de difícil expresión para los conquistadores, quienes, siendo en su mayor parte, extremos y andaluces, cambiaron la tl en r, de lo cual, con el tiempo, resultaron poliucre y pulcre. Los indígenas, que no tenían la letra r, á su vez comenzaron a decir pulke cuando hablaban con los españoles, y la voz quedó así formada y acentuada en su primera

sílaba.

El Sr. Núñez comunicó al profesor de arqueología de la universidad de Gante, M. De Ceuleneer su artículo sobre la voz pulque, del que hemos tomado los párrafos preinsertos, y el profesor le contestó lo siguiente:

«He leído atentamente el interesante estudio de Vd. y he conversado sobre su contenido con mi colega, M. Mimichel por lo que respecta á la parte filológica. Como Vd. se sirvió decirme que deseaba le expresase francamente mi opinión, me permitiré exponer las siguientes consideraciones: la primera parte, en que Vd. trata de probar que la palabra pulque no es de origen chileno, sino de origen nahual, me parece inatacable. Los diversos argumentos que Vd. produce contra Diego Duran me parecen concluyentes. En cuanto á la segunda parte, relativa al significado de la voz pulque, me permitiré hacer notar que si bien se puede perfectamente admitir; más aún, que si probablemente se debe admitir, después de haber leído la disertación de Vd. que la voz pulque significa vino maleado, acaso sea más natural considerar la palabra pulque como una contracción de poliuhqui, que de poliuhqui octli, siendo probable que la voz octli nunca haya sido usada a continuación. En nuestros días se dice familiarmente una copa de Parras, una copa de verde, se entiende que se trata de vino. Por lo demás establecido el significado de poliuhqui, la palabra octli viene á ser inutil y la contracción en «pulque» se explica más fácilmente.»

Creemos que el vocablo mexicano poliuhqui dio origen al aztequismo pulque; pero, como lo dijo M. de Ceulencer a Núñez, por si solo, sin juntarse con la palabra octli, vino, para formar el compuesto poliuhquioctli. Si los mexicanos emplearon tales palabras, lo hicieron, ó separadamente, y entonces han de haber dicho octli poliuhqui, ó en composición, y el

vocablo debió ser poliuticaoctli, porque las palabras terminadas en qui, cuando entran en composición, convierten la silaba qui en ca; v.g.: de cocozqui, enfermo, y de calli, casa, se forma cocozcalli, casa de enfermos, hospital. La palabra poliuhqui que se pronuncia también puliuhqui, basta por si sola para formar el aztequismo pulque. Pero no estamos conformes con Núñez ni con el profesor de Gante, en que poliuhqui haya sido el nombre de la bebida. El pulque no siempre está maleado, descompuesto ó corrompido. Cuando la fermentación ha llegado á su punto y la elaboración se ha hecho con aseo, su sabor es agradable y sus propiedades organolépticas excesivas, y á ese título se emplea hasta como medicinal, no se concibe que un pueblo adopte como bebida un licor cuyo estado permanente sea el de corrupción o descomposición. El nombre del pulque entre los mexicanos era iztacoctli, «vino blanco.» Cuando se maleaba ó corrompía, entonces si era octli poliuhqui; y como fácilmente se descompone, ó corrompe, pues solo dura potable de 24 a 36 horas, los que lo elaboraban, expedían, ó bebían han de haber pronunciado muy á menudo la palabra poliuhqui o puliuhqui cuando observaban su frecuente descomposición; y los españoles, al oír tal palabra, han de haber creido que con ella se expresaba el nombre de la bebida y no su mala calidad, y alterando el vocablo formaron el barbarismo pulque. Tal es nuestra opinión.

Si bien se han creado diversas teorias sobre el significado de pulque, lo anotado por Robelo siguiendo a Núñez es considerado hasta ahora lo más adecuado respecto al origen de la palabra; sin embargo, anotaré algunos puntos importantes respecto a la confusa etimología que nos podrían introducir en forma más directa a la compresión del término indígena.

Destacar primero que si bien el pulque tiene para muchas personas un olor un tanto desagradable, esto no significa que se encuentre descompuesto pues aún teniendo varios días almacenado si guarda ciertas condiciones el pulque se hará más fuerte y con un grado mayor de alcohol, empleando muchos vendedores de pulque una recenta consistente en agregar agua y azucar para "mejorar" aquel pulque fuerte, por lo cual resulta incongruente aquella *corta potabilidad* supuesta.

Si nos remitimos a la lingüistica náhuatl, se encuentra con facilidad que la palabra *poloa* no designa objetos que entran en estado de descomposición natural, sino que en un sentido más abstracto suele designar personas u objetos que se pierden o destruyen, analizando el folio 83-v encontramos entre otros términos los siguientes:

Poliuhqui. cofa que fe perdio.
Poliu. ni. perecer, o defaparecer, o perderfe y deftruirfe.
Poloa. nitla. perder algo, o perder el juizio y defatinarfe.

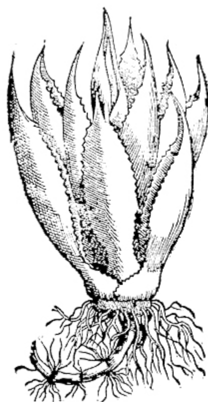
Estos son los que nos aproximan más al sentido de la palabra pulque, ya que tendríamos como primer raíz el término *poloa*, que entrando en composición forma la palabra *poliuh*, a la cual agregaremos el sufijo abstracto -*qui*; de esta manera la palabra *poliuhqui* que Molina cita como "cosa que se perdió", siguiendo las palabras siguientes arroja la luz del término pues conociendo la gran cantidad de eufemismos y difrasismos con que se expresaban los pueblos indígenas no es de extrañarse que *poliuhqui* signifique además y por tanto "cosa que hace perder el juicio", o "cosa que destruye", "el destructor", "el que hace perder el juicio"; a lo cual vale la pena destacar la historia de Quetzalcoatl que dice:

> *Luego llamaron al viejo Titlacaucán adonde estaba Quetzalcóatl y dijo: Señor hijo, cómo estáis, aquí traigo una medicina para que la bebáis.*
> *Señor veis aquí la medicina que os traigo; es una buena y saludable y se emborracha quien la bebe; si queréis beber emborracharos ha y sanaros ha de los trabajos y fatigas y de la muerte, o de vuestra ida.*
> *Y el dicho Quetzalcoatl gustó y probóla, y después bebióla diciendo: ¿Qué es esto? Parece ser cosa muy buena y sabrosa; ya me sanó y quitó la enfermedad, ya estoy sano.*
> *Y el dicho Quetzalcóatl bebióla otra vez, de que se emborrachó y comenzó a llorar tristemente, y se le movió y ablandó el corazón para irse, y no se le quitó del pensamiento lo que tenía por engaño, que le hizo el dicho nigromante viejo; y la medicina que bebió el dicho Quetzalcóatl era vino blanco de la tierra, hecho de magueyes que llaman teómetl.*

Es de esta manera que la palabra pulque no derivaría de *poliuqui octli* como sugería Ángel Núñez de Ortega, al cual siguió Robelo, sino de *poliuhqui* que significa "cosa que hace perder el juicio" o "cosa que destruye", "el destructor", "el que hace perder el juicio".

Pulquería: (náhuatl). Sitio donde se vende pulque.
Del náhuatl *poliuhqui*-pulque y el sufijo -*ería* para designar cualidad o pertenencia.

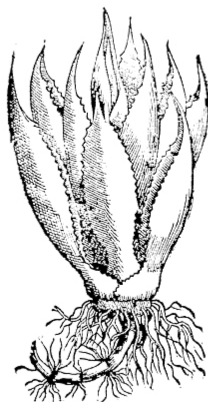
Pulquero: (náhuatl). Designa a la persona encargada de la producción, a la venta o al propio consumidor del pulque.
Del náhuatl *poliuhqui*-pulque y el sufijo -*ero* que indica cargo u ocupación.



• Q •

Quelite: (náhuatl). Reciben este nombre todo tipo de plantas comestibles y de uso común en el campo.
Del náhuatl *quilitl* que Molina define como *verdura, o yeruas comeftibles.*

Quiote: (náhuatl). Nombre que recibe el tallo floral del maguey. Suele emplearse para construcción.
Del náhuatl *quiyotli* que Molina define como *tallo de yerua o verdura*. La etimología es por demás interesante aunque complicada, pues el término *qui* se emplea para designar la salida de algo, mientras que *yotl* significa "el ser de algo", de esta manera se interpretaría como "la salida del ser del maguey", de su vida misma, de su creación u origen. El interesado puede consultar el folio 89-r de Molina.



• T •

Tapatepa: (náhuatl). Recibe este nombre una tapa de barro de forma patentada que fue desarrollada en la Hacienda de Tepa el Chico para cubrir el cajete de los magueyes y así impedir su contaminación o la entrada de agua pluvial. Fue inventada por Miguel Macedo Enciso y presentada en junio de 1912.
Crasis lingüistica de Tapa Tepa, de *tapa*-pieza que sirve para cubrir la parte superior de un objeto y Tepa por la hacienda de Tepa el Chico, ubicada en Zempoala, Hidalgo.

Tecol: (náhuatl). *Véase Chinicuil*. Etim. desconocida.

Tecomate: (náhuatl). Recibe este nombre un recipiente de barro de forma abultada y esferica en la parte inferior.
Molina registra la palabra *tecomatl* como *vafo de barro, como taça honda*.

Tepazol: (náhuatl). Nombre que recibe el mezote obtenido de las partes bajas del maguey, se caracteriza por su consistencia fibrosa en el extremo del cual es desprendido.
Se forma de las partículas náhuatl *tetia*- verbo que significa endurecerse y *paçoltic*-cosa enredada, enroscada o lanuda; hace referencia a la consistencia dura y fibrosa del mezote.

Tinacal: (náhuatl). Nombre que recibe el sitio o habitación donde se realiza la fermentación del pulque a través de tinas; estas son hechas generalmente con un cuero de res, el cual es colocado mediante cierto proceso artesanal formando una concavidad sobre un marco de madera de encino.
Proviene de un híbrido náhuatl-castellano, de las raíces *tina*-recipiente de forma cilíndrica o de caldera, y *calli*-casa; "Casa de las tinas".

Tlacuache: (náhuatl). Nombre que recibe un pequeño mamifero marsupial, omnivoro y de hábitos nocturnos del orden Didelphimorphia. Se considera un animal que causa daño a la producción de aguamiel ya que suele introducirse a los cajetes para beber su contenido.
Cuando este animal se ve impedido de la obtención de aguamiel por la colocación de piedras o tapa-tepa en la parte superior del cajete, defeca por algún orificio introduciendo posteriormente su cola para ensuciar el contenido, dejando al maguey sin producir por algunas semanas hasta que se ha realizado una limpieza total por el tlachiquero.
Este animal es comestible, siendo preparado usualmente en mexiote, su cola es empleada como remedio; aunque no se corrobora su empleo en el altiplano, en algunas partes de la república es empleado como abortivo o para facilitar el parto.
De etimología desconocida, el nombre es citado por Hernández, Siméon, Sahagún, Clavijero y otros autores como *tlacuatl* o *tlaquatl* y la partícula reverencial -*tzin* por

ser probablemente un animal venerado entre los antiguos pueblos indígenas por sus propiedades medicinales.

Tlacualero: (náhuatl). Nombre que recibe la persona encargada de llevar alimentos a los trabajadores del campo. Del náhuatl *tlacualli*-comida, y el sufijo *-ero* que indica cargo u ocupación.

Tlachilole: (náhuatl). Dotación de pulque que se destina de forma diaria al trabajador para su consumo personal, también es conocida como ración.
Probablemente es un despectivo de *tlachique*.

Tlachique: (náhuatl). Nombre que recibe el pulque que no ha tenido una fermentación completa y tiene un sabor dulce; también se denomina de esta manera al pulque de mala calidad producido por magueyes de ínfima calidad.
Deriva de las raíces *tla*-partícula empleada para designar cosas y objetos, e *ichiqui*-raspar, palabra que Siméon cita como: *raspar algo, como el interior del tallo del maguey, para sacar su jugo, su líquido*. Molina traduce también la palabra *ichiqui* como *rafpar el coraçon del maguei para facar miel*.

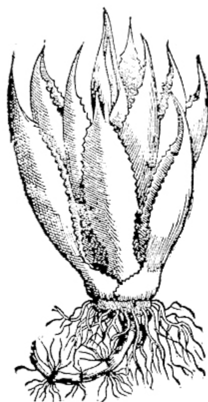
Tlachiquero: (náhuatl). Nombre que recibe la persona encargada de raspar el cajete del maguey y extraer el aguamiel para transportarlo al tinacal.
Deriva de *tlachique* y el sufijo *-ero* que indica cargo u ocupación.

Tlancualejo: (náhuatl). Implemento colocado en el hocico de un burro que presenta cólicos o que muestra desobediencia; consta de un trozo de rama de árbol de pirú y orina humana sujetada mediante un lazo.
Deriva del náhuatl *tlanqualli*-mordedera y el sufijo despectivo castellano *-ejo*.

Tlaxcapán: (náhuatl). Planta herbácea arbustiva perteneciente a la familia de las Convolvuláceas. Se emplea colocándose al interior del cajete del maguey una vez que este ha sido capado para que pudra más rapidamente y produzca aguamiel.

En dos poblaciones del altiplano (Santiago Tepeyahualco, Hidalgo y San Felipe Teotitlán, México) el arbusto seco es empleado durante la celebración de día de muertos, realizándose una actividad llamada "Luminarias", consistente en la recolección de gran cantidad de tlaxcapan que es encendida durante las noches, teniendo la creencia que a la hogera llegan los muertos a recibir calor y convivir con los vivos.

Si bien el vocabulario de Montemayor sugiere que probablemente deriva de *tlaxcalli*-cocido, y *-pan* como locativo, dicha interpretación es un error frecuente al hacer una lectura parcial del vocabulario de Molina; la palabra tlaxcapan parece ser una corrupción fonética de *tlaxcapatli* de las raíces *tla*-término empleado para designar de forma general a objetos, *ixca*-cocer, y *patli*-medicina; "medicina de cocimiento", siendo el empleo de esta planta para lograr el cocimiento o maduración del maguey para la producción del pulque.



• X •

Xaxtle: (náhuatl). Residuo que se concentra en la parte inferior de las tinas de pulque, es empleado como levadura para la peparación de pan y como alimento para cerdos.
Deriva del náhuatl *xinachtli*-semilla, esto se debe a su apariencia semejante a la de pequeñas semillas húmedas.

Xibote: (otomí). Nombre aplicado a un recipiente improvisado de cuero, penca, plástico o una lata donde se recolectan gusanos de maguey o chinicuiles.
Deriva del otomí *xi*-piel, cuero, cáscara, y la palabra castellana *bote*-recipiente para almacenar alguna cosa; "bote de cuero".

Ximbó: (otomí). Recibe este nombre cierto tipo de platillo preparado en el cual se introduce la más diversa cantidad

de ingredientes entre la cutícula de maguey de una penca recién cortada; una vez rellena, es atada con un alambre y asada directamente sobre el fuego, empleando usualmente leña de pirú o mezotes.

En torno a este modo de preparación de alimentos se ha generado un mercado creciente que añade cada vez más ingredientes, siendo en la antigüedad exclusivo de la gente que trabajaba en el campo quienes empleaban algún conejo, nopales y hierbas comestibles para su preparación; en la actualidad suele agregarse pollo, pescado, carne de cerdo, etc.

Deriva de las raíces *xi*-penca, y *mbo*-dentro de; "dentro de la penca".

El uso de esta palabra es exclusiva en el Valle del Mezquital y la ciudad de Pachuca de Soto, la forma empleada en el Altiplano Pulquero es ximbote.

Ximbote: (otomí). Nombre que recibe cierto tipo de platillo consistente en la cocción de diversos ingredientes en el interior de una penca de maguey asada.

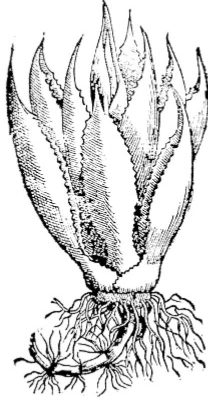
Nahuatlización de ximbó, de las raíces *xi*-penca, y *mbo*-dentro de, y el sufijo abstracto náhuatl *-otl* que indica propiedad o personificación; si bien el significado literal es "dentro de la penca", al agregar la partícula *-otl* se podría traducir como "Penca rellena".

El uso de este término es exclusivo del Altiplano Pulquero, donde no se emplea la voz ximbó que es más frecuente a partir de la ciudad de Pachuca de Soto hacia la zona del Valle del Mezquital.

Xixi: (otomí). Nombre que recibe la parte fibrosa de la penca que se encuentra bajo el mexiote.

Deriva del reduplicativo de la raíz otomí *xi*-piel, cuero, cáscara, etc. lo cual significa en dicha lengua fibra o cáscara del maguey.

Xoma: (náhuatl). Nombre que recibe la extremidad de una penca cortada, la cual es empleada como receptáculo para beber aguamiel o líquidos; también es utilizada para colocar alimentos.
Deriva del náhuatl *xomatli*, palabra que Molina refiere como *cuchara de barro*; parece por tanto hacer referencia a la forma cóncava empleada para contener alimentos.



• Y •

Yagual: (náhuatl). Aféresis de meyahualón, *véase*.

BIBLIOGRAFÍA

CABRERA, Luis. *Diccionario de aztequismos*. Colofón, México, 2002.

CLAVIGERO, Francisco Saverio, *Historia Antigua de Megico*. Traducción del italiano por José Joaquín de Mora. Impreso por Carlos Wood, Londres, 1826.

CRUZ, Martín de la, *Libellus de medicinalibus indorum herbis*. Traducción latina de Juan Badiano. FCE, México, 1996.

GUERRERO GUERRERO, Raúl, El pulque. Edit. J. Mortiz, México, 1985.

HERNÁNDEZ, Francisco, *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus, seu, Plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia*. Roma, 1628.

LÓPEZ YEPES, Joaquín, *Catecismo y declaracion de la doctrina cristiana en lengua otomi con un vocabulario del mismo idioma*. Impreso por Alejandro Valdés, México, 1826.

MACEDO ENCISO, Miguel, *Manual del magueyero*. Bartolome Trucco, México, 1960.

MARTINEZ, Maximino, HERNÁNDEZ, Francisco. *Las plantas medicinales de México*. Ediciones Botas, México, 1969.

MÁYNEZ, Pilar, El calepino de Sahagún: un acercamiento. FCE, México, 2002.

MOLINA, Alonso de, *Vocabulario en lengua Castellana/Mexicana - Mexicana/Castellana*. Porrúa, México, 2008.

MONTEMAYOR, Carlos, *Diccionario del náhuatl en el español de México*. UNAM, México, 2007.

OBESO ORENDAIN, Carlos, *La lexicografía del maguey y el pulque en Zontecomate, Edo. de Hidalgo*. Tesis para optar por el Título de Licenciado en Letras Españolas con especialidad en Filología. Universidad Iberoamericana. México, 1962.

PAREDES, Ignacio de. *Compendio del arte de la lengua mexicana del P. Horacio Carochi de la Compañía de Jesús*. México, 1795.

RAMIREZ RANCAÑO, Mario, *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*. UNAM, México, 2000.

RAMOS I. DUARTE, Félix, *Diccionario de mejicanismos; colección de locuciones y frases viciosas con sus correspondientes críticas; correcciones fundadas en autoridades de la lengua: máximas, refranes, provincialismos i remoques populares de todos los Estados de la República Mexicana*. Herrero Hnos. Editores, México, 1898.

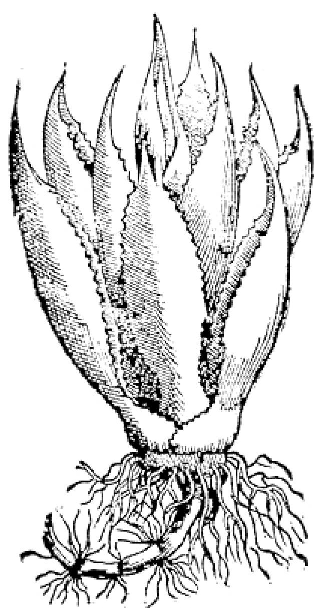
ROBELO, Cecilio, *Diccionario de aztequismos: ó sea, catálogo de las palabras del idioma náhuatl, azteca ó mexicano, introducidos al idioma castellano bajo diversas formas (contribución al diccionario nacional)*. Impr. del autor. Cuernavaca, 1904.

SAHAGÚN, Bernardino de, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Porrúa, México, 2006. IV tomos.

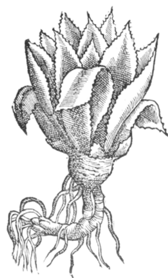
SEGURA, José C., *El maguey: memoria sobre el cultivo y el beneficio de sus productos*. S. Agrícola Mexicana, México, 1901.

SIMÉON, Remi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. Traducción de Josefina Oliva de Coll, Siglo XXI Editores, México, 2007. Decimonovena edición en español.

VETANCURT, Fray Agustín de, *Teatro Mexicano, Crónica de la Provincia del Santo Evangelio de México*. Porrúa, México, 1982.




MUSEO DEL MAGUEY
Y EL PULQUE



Vocabulario náhuatl del
maguey y el pulque
de Gerardo Bravo Vargas
se digitalizó en noviembre de 2014.

Producto de siglos de intercambios lingüisticos en el español de México, el vocabulario empleado por las personas relacionadas con el maguey y el pulque resulta en ocasiones tan común que pocas veces se repara en entender el proceso lingüistico y fonológico que ha dado origen a las palabras empleadas en esta actividad auténticamente mexicana, siendo su léxico un claro ejemplo de la riqueza cultural de nuestro país, resultado de la fusión de términos indígenas y castellanos desde hace casi 500 años.

Esta obra presenta de manera sencilla un acercamiento a las voces empleadas en la actividad pulquera del Altiplano Central Mexicano, siendo una referencia obligada a los interesados en los nahuatlismos y la influencia de las lenguas indígenas en nuestro país.



Editado por Gerardo Bravo Vargas
www.gerardobravo.com